

Halloweenský chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 500 g
- cukr 100 g
- mléko 1 hrnek
- rozinky 1.4 hrnek
- sušené ovoce 1.4 hrnek
- mleté oříšky 1.4 hrnek
- kvasnice 1 kostka
- máslo 2 lžíce
- vajíčko 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

1. Z trochy mouky, kapky vlažného mléka, droždí a špetky cukru si připravíme kvásek
2. Asi po 5 minutách všechny ingredience důkladně promícháme s vykynutým kváskem, vypracujeme těsto
3. Těsto v teple pod utěrkou necháme 30-40 minut kynout
4. Vykynuté těsto dochutíme rozinkami, namletými oříšky, sušeným ovocem, skořicí a trochou muškátu, vše znovu prohněteme a necháme ještě chvíli odpočinout
5. Chléb pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C asi 30 minut
6. Mírně vychladlý posypeme moučkovým cukrem.

